



Systeme Kalbshuftsteak im Ganzen Sous-vidé ca. 0,9 kg

Produkt	019691	Erhältliche Einheiten	BT -0,9KG, KG
Nettofüllmenge	900 g	Marke	Systeme

Produktbeschreibung

Die butterweiche sous-vidé gegarte Kalbshuft mit Thymian verfeinert, garantiert eine einfache Fertigstellung in deiner Küche.

Inhaltsstoffe

98 % Kalbsfleisch, Olivenöl, Thymian.

Merkmale / Ernährungshinweise

Wiegeprodukt
Vorbestellprodukt

Aufbewahrungshinweis

gekühlt lagern bei +2 °C bis +4 °C, inn. 1 Tag verzehren

Verwendungshinweis

Geräteeinstellung Konvektoma: Heißluft 217 °C Zubereitungszeit: 13 Minuten
Zubereitung: Zubereitung am Grillblech, danach 20 Minuten bei 56 °C ruhen lassen. (Angabe pro Stück)
Alternative Zubereitung: Auf dem Grill gleichmäßig bei mittlerer Hitze anbraten, für 30 Minuten bei 56 °C ruhen lassen, vor dem Servieren im Konvektomat für 3 Minuten bei 217 °C erhitzen.

Nährwerte

100 g

	Menge
Energie	549 kJ (131 kcal)
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Fett	5,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	2 g
Eiweiß	21 g
Salz	0,1 g